



# 雙龍公司規劃2035發展藍圖多業務有序推進

本報訊：雙龍（DoubleDragon）公司週五在2025年年度股東大會上，公佈了其2025-2035「宏偉願景」下的下一階段增長目標。

公司董事長謝志成（Edgar「Injap」Sia II）稱，到2035年，公司全球合併年收入將超5000億元，淨利潤超500億元。

其他目標包括：充分利用在呂宋、米沙鄢和棉蘭老現有的硬資產組合；通過直接持有或子公司持有，完成在菲律賓82個省份的佈局；借助酒店業務部門101酒店環球公司，

在全球100個國家建立影響力；十年計劃結束時成為無債務公司；2035年前每年產生超120億元現金股息。

謝志成表示，2020-2025年經濟和地緣政治動盪，考驗了公司韌性，但最終鞏固了公司基礎。

在股東支持下，公司蓬勃發展，如今團隊成員經過實戰考驗，公司實力更強、準備更充分。

公司增長戰略的重要支柱是輕資產型酒

店平台--101酒店。其首個海外項目——西班牙馬德里680間客房酒店，將於明年三月開業。

財務數據方面，截至2025年9月30日的前九個月，雙龍公司合併淨利25.5億元，同比增長0.70%，收入104.6億元，增長62.84%。

截至9月底，其淨負債股本比0.84倍，居國內市場低位，還獲菲律賓評級服務公司AAA信用評級。

業務佈局上，雙龍公司已在呂宋、米沙

鄢和棉蘭老島建成150萬平方米創收資產，涵蓋社區購物中心、辦公樓、酒店和倉庫綜合體。

同時，公司與快樂蜂食品公司合資，在聯合董事長陳覺中（Tony Tan Caktiong）領導下，擴展CentralHub工業倉儲組合，計劃上市該國首家工業房地產投資信託基金。

謝志成稱，公司長期擴張，尤其是通過101酒店，使雙龍公司成為未來外匯重要來源和具全球競爭力的菲律賓企業。

## 東盟國家冀借廣西渠道擴大對華貿易

中新社南寧12月20日電 購在中國（廣西站）暨廣西絲路電商嘉年華活動正在廣西南寧舉行，多位東盟國家駐華使節表示，廣西是中國面向東盟開放合作的前沿和窗口，希望通過與廣西的多領域合作擴大對華貿易。

越南駐華大使范清平在19日的活動啟動儀式上視頻致辭。他說，越南將進一步加強與廣西各領域合作，繼續加快與廣西交通基礎設施互聯互通，擴大越南水果等農產品通過廣西渠道的對華貿易出口。

「東盟出產，廣西集散，中國暢銷。」范清平表示，重點推動諒山—河內、芒街—下龍—海防標準軌鐵路建設；加快推進智慧口岸、跨境經濟合作區建設；進一步完善機制，為跨境電商可持續發展創造便利條件。

活動現場播放了東盟11國駐華使節的推介視頻。范清平在視頻中表示，越中兩國應發揮中國—東盟自貿區3.0版的優勢，進一步提昇通關便利化水平，優化運輸成本，助力擴大貿易投資。

新加坡駐華大使陳海泉表示，國際陸海貿易新通道已成為一條高效可行的貿易通道，連通東南亞與中國西部地區，並輻射更廣闊的區域，新加坡將繼續加強與廣西密切合作，開闢地區之間貿易和投資的新途徑。

「泰國每三個榴蓮就有一個榴蓮通過廣西進入中國市場，雙方要加強數字經濟、電商經濟方面的合作。」泰王國駐南寧總領事館總領事彬嘉瑪·塔維他雅濃說。

本次活動設置了六大篇章，通過多元演出與創意展示，集中呈現中國和東盟國家的特色商品，並配套舉行東盟產品選品暨企業洽談對接會、中國（廣西）—東盟網上年貨節，助力東盟優質產品通過廣西電商渠道擴大在華銷售。

## 廣西漁村以藝添「趣」打造特色民宿

中新社廣西防城港12月20日電 走進廣西防城港市防城區江山鎮白龍村雙墩組的塗海藝術村，閑置的珍珠養殖工房與民房經藝術家巧思改造，披上斑斕塗鴉，搖身變為集民宿、觀光旅遊、藝術展覽於一體的「農文旅」空間，成為遊客打卡地。「每至節假日期間，藝術民宿供不應求，不少村民受雇參與運營，實現了在家門口增收。」該村負責人黃忠秋近日受訪時說。

白龍村坐落於防城港江山半島東南端，坐擁白浪灘、白沙灣、怪石灘等優質濱海資源，曾是典型的漁業村落。「過去駕船營生也僅夠溫飽，家門口沒有像樣的的水泥路，孩子要步行數公里外出求學。」村民黃飛說道。隨著濱海遊興起，民宿、景區等旅遊業態落地，如今環島公路貫通全村，其也從「老漁民」變身「民宿主」，將自家靠海房屋改建成民宿，生活日漸紅火。

黃忠秋介紹，藝術賦能是白龍村蛻變的重要密碼，其團隊深挖當地文化特色，將老房子改造與藝術定位相結合，既保留鄉村肌理，又注入文化活力。藝術村內設有展覽館，定期邀請藝術家駐留創作並舉辦各類藝術活動，吸引大批寫生研學團隊來訪。

數據顯示，2024年白龍村集體經濟收入達117.5萬元，其中濱海旅遊項目收入佔比超60%。村民通過參與民宿經營、海水養殖、海產品加工等產業。走出了一條「守家興業」的致富路。在白龍村開展駐村工作的王立貴看來，前述成效源於當地政府對村莊發展的精準定位，目前村裡已培育出海釣、衝浪、沙灘排球等特色業態，通過優化產品服務縮小淡旺季差異，探索出兼具文化魅力與經濟活力的新路徑。



聖誕綵燈點亮溫哥華街區

這是12月19日在加拿大溫哥華拍攝的聖誕綵燈。聖誕節臨近，加拿大溫哥華各處街道和住宅裝飾著聖誕主題綵燈，節日氛圍漸濃。

<新華社>

## 東南亞首架！菲航首架空客A350-1000抵菲

本報訊：本週六下午，菲律賓航空（PAL）的首架空客A350-1000抵達菲律賓，這也是東南亞首架此類飛機。

這架空客搭載著菲航高管，于當地時間凌晨2：28從法國圖盧茲起飛，抵達尼諾伊·阿基諾國際機場（NAIA）第一航站樓。

菲航控股公司總裁陳耀廷是首批乘客之一。飛機于本地時間下午4：43降落，隨後接受火炮敬禮，這是象徵好運的航空傳統。

菲航稱，該飛機設商務艙、高級經濟艙和經濟艙三個艙位，可容納約382名乘客。此前發佈信息顯示，菲航共購買9架該機型。

菲航曾透露，2026年前將有5架A350-1000抵菲，其餘于2027年抵達。

菲航執行副總裁兼首席運營官卡洛斯·路易斯·費爾南德斯表示，選擇A350-1000是因其能靈活平衡需求與運力。他在六月稱，新一代飛機對應對區域和國際市場增長需求至關

重要。

該機型還以長途航線運營能力著稱。此外，除8架A350-1000外，菲航還計劃2026年接收13架全新的A321neo區域噴氣機，稱其在區域航班中舒適度極高。

菲航表示，A350-1000飛行距離可達9000海里（16700公里），可取消轉機航班。其將開通加拿大、洛杉磯、西雅圖和舊金山等長途航班，預計2026年第一季度啟航。

## 廣東僑鄉信宜懷鄉雞：滑嫩家鄉味 遊子故園情

中新社茂名12月20日電 「無雞不成宴。」在廣東知名僑鄉茂名信宜市，從家常便飯到盛大宴席，當地出產的懷鄉雞總要佔據「C位」。其中，白切懷鄉雞不僅是粵西名菜，更是當地眾多海內外遊子舌尖上的最愛。

懷鄉雞發源於信宜懷鄉鎮，「懷鄉」這個地名承載著自秦代以來北方漢人南遷定居的深厚歷史與思鄉之情。逢年過節或祭祖時，當地民眾都會屠宰體大肥美的雞，製作白切雞，祭祀祖先，懷念先人。因此，祖輩們就習慣地把當地馴養的一種毛黃、皮黃、腳黃的雞，稱為懷鄉雞。

擁有多個養雞場的李伯告訴記者，懷鄉雞養殖採用獨特的「山地放養與棚槽精養相結合」的模式。雞隻在深山野嶺中自由奔跑，覓食蟲蟻、野果、野菜，或者放養半年後，再經過一段時間的棚槽圈養，使雞隻達到1.5千克至2.5千克最佳體重，實現了野味的醇香與家養的豐腴完美結合。

信宜市餐飲行業協會榮譽會長高強飛介紹說，懷鄉雞是廣東省「四大名雞」之一，白切雞是懷鄉雞最經典的做法之一。將懷鄉雞在清水中煮熟，不加過多的調料，最大限度保留雞肉原本的鮮美。雞肉出鍋後，皮色金黃油亮，雞肉潔白如雪，再斬成塊，蘸上一點生薑、沙薑、蔥、醬油、花生油調料，那清爽的薑蔥味與雞肉的鮮嫩完美融合，令人「食過返尋味」。還有就是直接蘸鹽水吃，更凸顯出懷鄉雞的原汁原味。

除了經典的白切雞，懷鄉雞還可以製成豉油雞、鹽焗雞等。豉油雞就是將雞放入精心調配的豉油汁中慢煮，雞肉充分吸收豉油的香味，色澤紅亮，鹹香入味；而鹽焗雞則用鹽將雞焗熟，使得雞肉帶著淡淡的鹽香，皮脆肉嫩。

在信宜市區淘金灣公園附近的老字號「玉都人家」飯店，正在用餐的香港同胞張女士說：「懷鄉雞是信宜人吃團圓飯的主角。懷鄉雞肉質鮮嫩、口感爽滑，雞肉的

香氣是我從小就熟悉的味道。無論是白切雞的原汁原味，還是豉油雞的濃郁鹹香，都像家的召喚，無論走得多遠，一想起便滿是想念。每次回信宜，我都要吃懷鄉雞，也會帶回香港與家人分享或送給親戚朋友品嚐。」

據瞭解，信宜懷鄉雞先後入選《中國畜禽遺傳資源志》《國家畜禽遺傳資源保護名錄》，是中國國家地理標誌保護產品。目前，信宜市已將懷鄉雞作為鄉村振興的支柱產業，通過「公司+基地+農戶」等模式，形成了從保種、育種、養殖到屠宰、加工、銷售的全產業鏈，從業人員超10萬人。

據信宜市農業農村局介紹，信宜是廣東知名僑鄉也是勞務輸出大市，信宜人遍佈中國大江南北和海外各國。近年來，隨著保鮮技術、物流水平的不斷提昇，懷鄉雞的美味、美名傳播得更遠。懷鄉雞不祇是一種食材，也是一種文化符號、一種家鄉記憶。遠離家鄉的遊子，總能在懷鄉雞美食中尋找到鄉情的慰藉。

## 泰山腳下挖出「軟黃金」黃精產業拓寬富民路

中新社山東泰安12月20日電 「這叫『仙人餘糧』，三年為菜，四年為藥，七年為寶。」20日，正在給黃精去泥的泰安市岱岳區天平街道耿莊村村民邱磊說，生長期六年的黃精年均畝收益約1.5萬元（人民幣，下同），是傳統作物的近十倍。

寒冬時節，耿莊村的農戶們冒著寒意小心翼翼地

草」黃精。

黃精色澤棕黃、形似雞爪的泰山黃精，道地性顯著，與紫草、何首烏、四葉參並稱「泰山四大名藥」。

「耿莊村多丘陵沙壤，適合黃精生長。」耿莊村黨支部書記陳蘭俊介紹，2018年，該村創新採用「公司+基地+專業村+合作社+農場」五體合一模式，配套「五費一保」

措施，由公司統一提供黃精種芽、技術指導和採收機械，並以每斤20元的保底價統一回收。全鏈條的保障體系讓農戶吃下「定心丸」，耿莊村藉此盤活了2800餘畝林下土地種植黃精，2024年進入集中採收期。

「種黃精是『一次性』大收入，採收一次，畝均收入8萬元到10萬元。」陳蘭俊表示，村集體還負責組織採收黃精。